

Pan brioches al cioccolato



Ingredienti:

500 g farina 00

3 uova

1/2 cubetto lievito fresco

125 g burro

80 ml latte

70 g zucchero

15 g miele

1 limone

vanillina

crema al cioccolato q.b.

semi di sesamo e 1 cucchiaio di latte per spennellare
sopra

Mettete nella ciotola la farina con le uova a temperatura ambiente, il latte tiepido in quale avete sciolto lo zucchero, il miele ed il lievito, la buccia grattugiata del limone e vanillina (bacca o fiale).



Lavorate il tutto poi aggiungete il burro ammorbidito.
Continuate a lavorare finché incorporate tutto.



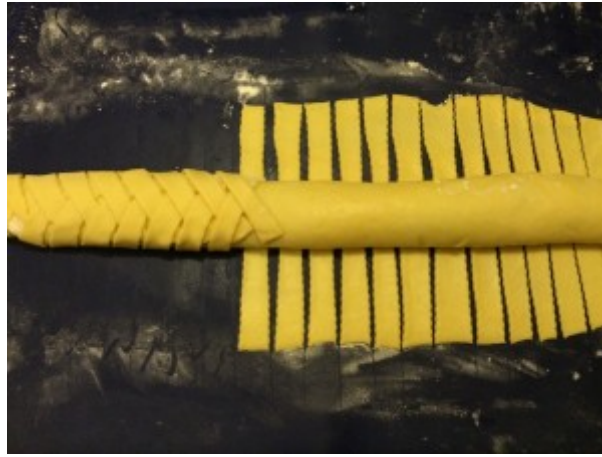
Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Togliete un terzo dell'impasto. I due terzi stendete in forma di rettangolo e farcite con la crema al cioccolato. Arrotolate su se stessa.



Lasciate il rotolo con la chiusura sotto. Stendete anche il resto del impasto della stessa lunghezza del rotolo e tagliate con la rotellina a listarelle. Poggiate il rotolo al centro delle listarelle che incrociate sopra di esso.



Mettete il rotolo così decorato nello stampo imburrato ed infarinato. Lasciate lievitare 30 minuti. Spennellate con latte e decorate con semi di sesamo. Mettete lo stampo nello kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma medio-bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.